CAFETERÍA · CAFETERIA

CAFÉS · COFFEE

ESPRESSO · CORTADO 1.40€ CON LECHE/LATTE · AMERICANO 1.60€
CAPUCCINO · CARAJILLO · BOMBÓN 2€ FRAPPÉ 2.10€ FRAPPUCCINO 2.60€
YOGA CHAI LATTE 1.70€ CURCUMA LATTE 2€ DIRTY CHAI 2€ MOCHACCINO 2.20€ ICED MATCHA LATTE 3€
DESCAFEINADO DECAFEINATED · "LECHE" DE AVENA OAT "MILK" · CON HIELO WITH ICE +0.10€

TÉS Y INFUSIONES · TEA & HERBAL TEA

ENGLISH BREAKFAST *NEGRO* 2.50€ *BLACK*
EARL GREY SUPERIOR *NEGRO, CON ACEITE DE BERGAMOTA* 3€ *BLACK WITH BERGAMOT OIL*
GUNPOWDER ESPECIAL *VERDE* 2.50€ *GREEN*
PU-ERH ORIGINAL *ROJO* 2.50€ *RED*
MANZANILLA DE MAÓ ECO 3€ *CAMOMILLE*
HONEYBUSH PURO ORGÁNICO *ROOIBOS* 3€ *ORGANIC ROOIBOS*
ROOIBOS CON ALMENDRA AMARGA 2.50€ *ROOIBOS WITH BITTER ALMOND*
POLEO MENTA 2.50€ *MINT TEA*
VERDE MAR *ROSA MOSQUETA, LEMONGRASS, HIERBALUISA, REGALIZ, LIMÓN, HIERBABUENA* 3€
ROSEHIP, LEMON VERBENA, LEMONGRASS, LIQUORIZE, LEMON PEEL, SPEARMINT
CHAI *CANELA, CLAVO, CARDAMOMO Y JENGIBRE* 3€ *CINNAMON, GINGER, CLOVE AND CARDAMOM*
FRUTOS ROJOS *MORAS, ARÁNDANOS, GROSELLAS, FRESONES Y ENDRINAS* 2.50€
RASPBERRIES, BLUEBERRIES, CURRANTS AND BLACKBERRIES

FRUTA LÍQUIDA · LIQUID FRUIT

SMOOTHIE: *NARANJA ORANGE* · MILKSHAKE: *LECHE MILK* · INDIAN LASSI: *YOGUR IOGOURT*

+ 2 FRUTAS (FRESAS, MANGO, PLÁTANO, PIÑA, PAPAYA O FRUTOS DEL BOSQUE) 4.70€
+ 2 FRUIT TO CHOSE (STRAWBERRIES, MANGO, BANANA, PINEAPPLE, PAPAYA OR FRUITS OF THE FOREST)

DESAYUNOS · BREAKFAST

LA GRANOLA · GRANOLA

MUESLI, YOGUR GRIEGO, FRUTOS SECOS, FRUTA FRESCA 5€ MUESLI, IOGURT, NUTS, FRESH FRUIT

LAS TOSTADAS EN PAN DE MOLDE · LOAF TOAST

MANTEQUILLA Y MEREMELADAS ARTESANAS 3€ BUTTER AND MARMALADE
MANTEQUILLA DE CACAHUETE Y MERMELADAS 3€ PEANUT BUTTER AND MARMALADE

LAS TOSTADAS EN PAN BLANCO · PLAIN BREAD TOAST

PÀ AMB TOMÀQUET 2.5€ TOMATO BREAD
PÀ AMB TOMÀQUET+ QUESO MAÓ O JAMÓN DE CEBO 3€ TOMATO BREAD+ MENORCAN CHEESE OR CURED HAM

LOS BOCATAS EN PANECILLO DE SEMILLAS · SEEDED BREAD ROLL

SOBRASADA ARTESANA CALIENTE 4.20€ GRILLED MENORCAN CRAFT SOBRASADA
PÀ AMB TOMÀQUET CON... QUESO SEMI MAÓ-MENORCA O ATÚN O JAMÓN DE CEBO 4.20€
TOMATO BREAD WITH MENORCAN CHEESE OR CURED HAM OR TUNA
SOBRASADA ARTESANA CON QUESO CALIENTE O QUESO MAÓ CON JAMÓN DE CEBO 4.70€
GRILLED CRAFT SOBRASADA AND CHEESE OR MENORCAN CHEESE AND CURED HAM
BOQUERONES, ATÚN Y TOMATE 6€ ANCHIOVIES IN VINEGAR, TUNA AND TOMATO

EL SANDWICH · SEEDED LOAF SANDWICH

JAMÓN YORK Y QUESO 4€ HAM AND CHEESE

CONSÚLTANOS ANTE CUALQUIER DUDA RESPECTO ALERGIAS ALIMENTARIAS · ASK THE STAFF ABOUT FOOD ALLERGEN

VERMUTEO·PICOTEO·TAPAS··SNACKS·APETIZERS·TAPAS

CHÈSPIR 10€ NO BRAVAS+HUMMUS DE KALAMATAS NO BRAVAS+KALAMATA HUMMUS
FORMENTERA 4.50€ ACEITUNAS ROTAS+PAN +ALL-I-OLI CRACKED OLIVES+GARLIC MAYONNAISE+ BREAD
VIC 5.50€ PATATAS+ACEITUNAS+MINI FUETS CRISPS+OLIVES+SMALL CURED SAUSAGES
PIM-PAM 3€ PATATAS+ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA CRISPS+OLIVES STUFFED WITH ANCHOVY
VILASSAR 14€ PATATAS+ACEITUNAS+BERBERECHOS CRISPS+OLIVES+COCKLES
4 FANTÁSTICOS 20€ PATATAS+ACEITUNAS+BERBERECHOS+BOQUERONES CRISPS+OLIVES+COCKLES+ANCHOVIES IN VINEGAR

ACEITUNAS OLIVES: RELLENAS 2€ STUFFED WITH ANCHOVY ROTAS 3€ CRACKED DE KALAMATA 3€ KALAMATA'S
PATATAS CHIPS "MARINAS -CON SAL DE FORMENTERA-" 1.50€ CRISPS
NUESTRAS ALMENDRAS TOSTADAS 2€ HOME MADE TOASTED ALMONDS

MEJILLONES 8/12 DE LAS RÍAS EN ESCABECHE "PUJADÓ SOLANO" 11€ TINNED MUSSELS IN PICKLED SAUCE
BERBERECHOS 30/35 DE LAS RÍAS GALLEGAS "LA BRÚJULA" 12€ TINNED COCKLES IN BRINE
ALMEJAS AL NATURAL "ESPINALER" 8.50€ TINNED CLAMS IN BRINE
NAVAJAS DE LAS RÍAS 5/8 AL NATURAL "LA BRÚJULA" 15€ TINNED RAZOR SHELLS IN BRINE
ZAMBURIÑAS DE LAS RÍAS EN SALSA GALLEGA "ESPINALER" 7.50€ TINNED BABY SCALLOPS IN SAUCE
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 00 "EL XILLU" 15€ 8UD#7.50€ 4UD "00" CURED ANCHOVIES
BOQUERONES EN VINAGRE "ORTIZ" 8€ ANCHIOVIES BLEACHED IN VINEGAR
SARDINAS ASADAS "LA BRÚJULA" 7€ ROASTED SARDINES IN SAUCE
FILETE DE SARDINA AHUMADA "CASA SANTOÑA" 3€ SMOKED SARDINE FILLET

PALETILLA IBÉRICA DE BELLOTA DE GUIJUELO "JOSELITO" 20€ ACORN FEEDED IBERIAN HAM
MINI FUETS "LA SELVA" 3€ SMALL CURED SAUSAGES
QUESO ARTESANO "SA CANOVA, CALA BLANC" -PIEZA 250 GR-, MEJOR NUEVO QUESO 2016 WORLD CHEESE AWARDS 15€
"SA CANOVA CALA BLANC" CRAFT CHEESE -250 GR PIECE- BEST NEW CHEESE 2016 WORLD CHEESE AWARDS
TACOS DE QUESO VIEJO ARTESANO "S'ARANGÍ", EN ACEITE 8€ "S' ARANGÍ" OLD CHEESE CURED IN OLIVE OIL
DEGUSTACIÓN DE QUESOS D.O.P. MAÓ-MENORCA 8€ MENORCAN CHEESE TASTING

NACHOS CON QUESO MAÓ-MENORCA Y CHEDDAR + JALAPEÑOS 6€ CHEESY NACHOS WITH JALAPEÑOS
NO-BRAVAS PATATITAS ASADAS HASSELBACK CON ALL-I-OLI Y MOJO ROJO 5€
HASSELBACK BABY POTATOES, ALL-I-OLI (GARLIC MAYO) AND RED MOJO (CANARIAN HOT & SPICY SAUCE)
CROQUETAS DE GAMBAS Y MERLUZA 6€/4UD#+1.5€/+1UD. PRAWNS & HAKE CROQUETTES
HUMMUS DE ACEITUNAS DE KALAMATA+PAN DE PITA 5.50€ KALAMATA OLIVES HUMMUS WITH PITA BREAD
CROQUETÓN DE BERENJENA, QUESO Y ORÉGANO 4€ AUBERGINE, CHEESE AND OREGANO XXL CROQUETTE
FALAFEL CON CHUTNEY DE MANGO Y SALSA DE YOGUR 4€ FALAFEL WITH MANGO CHUTNEY AND IOGOURT SAUCE
TARTALETA DE FIGAT, SOBRASADA Y QUESO MAÓ 5€ FIG MARMALADE, SOBRASSADA AND CHEESE TARTALETTE
QUICHE DE ESPINACAS, QUESO MAÓ, CHERRYS Y NUECES 4€ SPINACH, TOMATO, CHEESE AND WALNUT QUICHE

LOMITOS DE BACALAO AHUMADO CON TOMATE Y OLIVADA 15€ SMOKED COD LOINS, TOMATO AND OLIVE SPREAD
PASTEL DE CABRACHO, CON GRATÉN DE ALL-I-OLI 8.50€ RED SCORPIONFISH CAKE WITH ALL-I-OLI AU GRATIN
PASTEL DE PATATA, QUESO Y BACON 9€ POTATO, CHEESE AND BACON CAKE
ALBÓNDIGAS DE PULPO EN SALSA VERDE 6.50€ OCTOPUS MEATBALLS WITH PARSIL SAUCE
POLLO SATAY, ESTILO THAI 5.50€ SATAY CHIKEN THAI STYLE
FRICANDÓ DE TERNERA Y CEPS (BOLETUS) 5.50€ BEEF WITH BOLETUS (MUSHROOMS) IN SAUCE
CREPINETTE DE CORDERO AL ROMERO, MIEL Y SOJA 6€ ROSEMARY LAMB CREPINETTE, SOY AND HONEY

PAN 1€ PLAIN BREAD PAN CON TOMATE 3€ TOMATO BREAD ALL-I-OLI 1€ GARLIC MAYONNAISE

CONSÚLTANOS ANTE CUALQUIER DUDA RESPECTO ALERGIAS ALIMENTARIAS··ASK THE STAFF ABOUT FOOD ALLERGEN

LA REPOSTERÍA·DESSERTS

CHEESECAKE DE BROSSAT *(REQUESÓN MENORQUÍN)* Y CÍTRICOS 5€
BROSSAT (MENORCAN RICOTTA) AND CITRUS CHEESECAKE
CHILI BROWNIE. CON CACAHUETES 5€ CHILI BROWNIE WITH PEANUTS

CERVECERÍA·BEER

BARRIL·DRAUGHT: ESTRELLA DAMM *5,4º LAGER*
CAÑA *25CL.* 1.80€ HALF PINT COPA *33CL.* .2.30€ MEDIUM JARRA *50CL.*4€LARGE/PINT

SANT CLIMENT GRAHAME PEARCE 3,50€ *0,33 CL.. 4,7º MENORCAN CRAFT LAGER*
FREE-DAMM 2.60€ *33CL.. 0,0 º SIN ALCOHOL* ALCOHOL FREE VOLL-DAMM 3€ 33CL. *7,2 º MÄRZEN DOUBLE*
MALQUERIDA 3€ *0,33CL.. 5º FRESH RED LAGER* ALHAMBRA RESERVA 1925 3.20€ *0,33CL. 6,4º PILSENER*
INÈDIT 3,50€ *33CL. 4,8º PALE ALE* JUDAS 5€ *33CL. 8,5º STRONG ALE*

VERMUT·VERMOUTH

ESPINALER 2.60€ MARTINI 3.10€ BINITORD 3,50€
YZAGUIRRE RESERVA 3.50€ DOS DEUS RESERVA ÚNICA 2013 5€

LA BODEGA·WINE CELLAR

PRECIO POR COPA/BOTELLA·PRICE BY GLASS/BOTTLE

LOS GENEROSOS·APERITIFS

FINO EN RAMA ELÉCTRICO PEDRO XIMENEZ MONTILLA-MORILES *TORO ALBALÁ* 3/-€
MANZANILLA PAPIRUSA PALOMIMO JEREZ-XÉRÈS-CHERRY *LUSTAU* 3.50/-€

LOS DE LA CASA·HOUSE WINE

VIÑA CALERA VERDEJO RUEDA *MARQUÉS DE RISCAL* 2.70/15.50€
LARROSA GARNACHA+TEMPRANILLO RIOJA *IZADI* 2.70/15.50€
OÑAL CRIANZA TEMPRANILLO+GARNACHA+GRACIANO RIOJA *OÑAL* 2.70/15.50€
HUGUET DE CAN FEIXES BRUT NAT. RVA. MACABEU+PERELLADA+P. NOIR PENEDÈS *CORPINNAT* 4.20/24€

LOS DE CASA·MENORCAN WINE

BINIFADET CHARDONNAY V.. T. ILLA DE MENORCA *BINIFADET* 4.20/24€
TORRALBENC COUPAGE V. T. ILLES BALEARS *TORRALBENC VELL* 5/30€
TORRALBENC MONASTRELL V.. T. ILLA DE MENORCA *TORRALBENC VELL* 5/30€
SA FORANA COUPAGE V. T. ILLA DE MENORCA *SA FORANA* 4.20/24€
TORRALBENC MERLOT+SYRAH V.. T. ILLA DE MENORCA *TORRALBENC VELL* 5/30€
BINIFADET BRUT CHARDONNAY V.. T. ILLA DE MENORCA *BINIFADET* -/30€

LOS DE LA PIZARRA·BLACKBOARD WINE

BENUFET GARNATXA BLANCA TERRA ALTA *HERÈNCIA ALTÉS* 3.50/20€
TRICÓ ALBARIÑO RÍAS BAIXAS *COMPAÑÍA DE VINOS TRICÓ* 4.20/24€
TALEIA SAUVIGNON BLANC+SÉMILLON COSTERS DE SEGRE *CASTELL D'ENCÚS* 5/30€
PASIÓN DE BOBAL UTIEL-REQUENA *BODEGA SIERRA NORTE* 3.50/20€
TANUKI BOB MANTONEGRO V. T. ILLA DE MALLORCA *4 KILOS VINÍCOLA* 4.20/24€
UNACEPA TINTA DEL PAÍS *(TEMPRANILLO)* RIBERA DE DUERO *VALDUERO* 5/30€
LLOPART ROSÉ BRUT NATURE MICROCOSMOS PINOT NOIR+MONASTRELL PENEDÈS *CORPINNAT* -/30€

LOS DULCES·SWEET WINE

CASTAÑO DULCE MONASTRELL YECLA *FAMILIA CASTAÑO* 3€/-€
FINCA ANTIGUA MOSCATEL LA MANCHA *ARRÁEZ* 4€/-€
DON PX GRAN RESERVA PEDRO XIMENEZ MONTILLA-MORILES *TORO ALBALÁ* 8€/-€

COCTELERÍA Y COPAS · COCKTAILS AND DRINKS

ALGUNOS CLÁSICOS · CLASSICS

ADONIS 5.50€ FINO+VERMOUTH ROJO+ANGOSTURA FINO SHERRY+ RED VORMOUTH+ANGOSTURA BITTERS

AMERICANO 5.50€ VERMUT ROJO+CAMPARI+SODA RED VERMOUTH+CAMPARI+SODA

APEROL SPRITZ 6€ APEROL+CAVA+SODA APEROL+CAVA+SODA

BELLINI 5€ CAVA+PURÉ DE MELOCOTÓN CAVA+PEACH PUREE

BLACK RUSSIAN 6.50€ VODKA+LICOR DE CAFÉ VODKA+COFFEE LIQUOR

BLOODY MARY 7€ VODKA+ZUMO DE TOMATE+PERRINS+ZUMO DE LIMÓN+SAL VEGETAL+PIMIENTA BLANCA+TABASCO VODKA+TOMATO JUICE+WORCESTERSHIRE SAUCE+LEMON JUICE+VEG SALT+WHITE PEPPER+TABASCO

BRANDY ALEXANDER 6.50€ BRANDY+LICOR DE CACAO+NATA BRANDY+COCOA LIQUOR+CREAM

CAIPIRINHA 6.50€ CACHAÇA+AZÚCAR+LIMA EXPRIMIDA CACHAÇA+SUGAR+SQUEEZED LIME JUICE

DAIQUIRI 6.50€ RON BLANCO+AZÚCAR+ZUMO DE LIMÓN RUM+SUGAR+LEMON JUICE

DARK 'N' STORMY 8.50€ RON AÑEJO+CERVEZA DE GENGIBRE+ZUMO DE LIMA DARK RUM+GINGER BEER+LIME JUICE

DIRTY MARTINI 6.50€ VODKA, VERMUT SECO Y SALMUERA VODKA, DRY VERMOUTH AND BRINE

DRY MARTINI 6.50€ LONDON DRY GIN+VERMUT SECO LONDON DRY GIN+DRY VERMOUTH

ESPRESSO MARTINI 7€ CAFÉ+VODKA+LICOR DE CAFÉ+AZÚCAR COFFEE+VODKA+COFFEE LIQUOR+SUGAR

GIMLET 6.50€ LONDON DRY GIN+JARABE DE LIMA LONDON DRY GIN+LIME SYRUP

GIN FIZZ 6.50€ GIN+AZÚCAR+ZUMO DE LIMÓN+SODA GIN+SUGAR+LEMON JUICE+SODA

IRISH COFFEE 10€ IRISH WHISKEY+CAFÉ+AZÚCAR+NATA IRISH WHISKEY+COFFEE+SUGAR+CREAM

KAIPIROSKA 6.50€ VODKA+AZÚCAR+LIMA EXPRIMIDA VODKA+SUGAR+SQUEEZED LIME JUICE

KIR-ROYAL 4.50€ CAVA+CREMA DE CASSIS CAVA+CREME DE CASSIS

LONG ISLAND ICED TEA 7€ GIN+TRIPLE-SEC+VODKA+TEQUILA+RON+COLA GIN+TRIPLE-SEC+VODKA+TEQUILA+RUM+COLA

MAI-TAI #3 10€ RON BLANCO Y AÑEJO+AMARETTO+TRIPLE-SEC+NARANJA+PIÑA+GRANADINA WHITE RUM+DARK RUM+AMARETTO+TRIPLE-SEC+ORANGE+PINEAPPLE+GRENADINE

MANHATTAN 7€ BOURBON+VERMUT ROJO+ANGOSTURA BOURBON+RED VERMOUTH+ANGOSTURA BITTERS

MARGARITA 6.50€ TEQUILA+TRIPLE-SEC+ZUMO DE LIMÓN TEQUILA+TRIPLE-SEC+LEMON JUICE

MIMOSA 4.50€ CAVA+ZUMO DE NARANJA NATURAL CAVA+ORANGE FRESH JUICE

MINT JULEP 7€ BOURBON+AZÚCAR+MENTA FRESCA BOURBON+SUGAR+FRESH MINT LEAVES

MOJITO CUBANO 6.50€ RON BLANCO+MENTA FRESCA+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR+SODA+HIELO ROTO WHITE RUM+FRESH MINT LEAVES+LEMON JUICE+SUGAR+CRUSHED ICE

MOJITO GOLD 7.50€ RON AÑEJO+MENTA+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR INTEGRAL+SODA+HIELO ROTO DARK RUM+FRESH MINT LEAVES+LEMON JUICE+BROWN SUGAR+SODA+CRUSHED ICE

MOJITO PLATINUM 10€ RON GRAN RESERVA+MENTA+ZUMO DE NARANJAA+SIROPE DE ÁGVE+GINGER ALE+HIELO ROTO VERY OLD RUM+FRESH MINT LEAVES+ORANGE JUICE+AGAVE SYRUP+GINGER ALE+CRUSHED ICE

NEGRONI 6.50€ GIN+VERMOUTH ROJO+CAMPARI DRY GIN+RED VERMOUTH+CAMPARI

OLD FASHIONED 8€ WHISKEY+AZÚCAR+ANGOSTURA WHISKEY+SUGAR+ANGOSTURA BITTERS

PIÑA COLADA 6.50€ RON+COCO+PIÑA RUM+COCONUT+PINEAPPLE

PISCO SOUR 7€ PISCO+ZUMO DE LIMÓN, AZÚCAR CLARA DE HUEVO PISCO, LEMON JUICE, SUGAR, EGG WHITE

ROB ROY 7€ SCOTCH WHISKY+VERMUT ROJO+ANGOSTURA SCOTCH BLENDED WHISKY+RED VERMOUTH+ANGOSTURA BITTERS

RUSTY NAIL 8.50€ SCOTCH WHISKY+DRAMBUIE SCOTCH WHISKY+DRAMBUIE

SCREWDRIVER 7€ VODKA+ZUMO DE NARANJA NATURAL VODKA+FRESH ORANGE JUICE

TEQUILA SUNRISE 6.50€ TEQUILA+ZUMO DE NARANJA+GRANADINA TEQUILA+ORANGE JUICE+GRENADINE

WHISKEY SOUR 7€ BOURBON+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR BOURBON+LEMON JUICE+SUGAR

WHITE RUSSIAN 7€ VODKA+LICOR DE CAFE+NATA VODKA+COFFEE LIQUEUR+CREAM

COCTELERÍA Y COPAS··COCKTAILS AND DRINKS

ESPECIALES DEL CHÈSPIR··CHÈSPIR SPECIALS

AFTER NINE 6€ crema de whisky+peppermint+chocolate whisky cream+peppermint+chocolate

APELINI 5€ cava+puré de manzana verde cava+green apple puree

BROWN RUSSIAN 7€ vodka+jarabe de chocolate negro+nata vodka+dark chocolate syrup+cream

GINMOJITONIC 8€ gin innat+menta fresca+azúcar+zumo de naranja+fever tree+hielo roto
Menorcan innat premium gin+mint leaves+sugar+orange juice+fever tree+crushed ice

MATCHA SOUR 8€ té matcha+brandy+zumo de limón+azúcar+clara de huevo
matcha tea+brandy+lemon juice+sugar+egg white

MOJIRINHA 10€ menta fresca+cachaça+lima+zumo de limón+soda+azúcar+hielo roto
fresh mint leaves+cachaça+lime+lemon juice+soda+sugar+crushed ice

SPIDER SPECIAL 6€ advocaat (licor de huevo)+brandy+7up adocaat (egg liquor)+brandy+lemonade

FRUTALES Y NATURALES··FRESH AND FRUITY 8€

A#RON +naranja+fresa+mango rum+orange+strawberries+mango

B#MALIBÚ +naranja+fresa+plátano malibu+orange+strawberries+banana

C#TEQUILA +naranja+fresa+piña tequila+orange+strawberries+pineapple

D#CACHAÇA +naranja+piña+papaya cachaça+orange+pineapple+papaya

E#VODKA +naranja+frutos del bosque vodka+orange+fruits of the forest

MOCKTAILS SIN ALCOHOL··ALCOHOL FREE

FRESITO 5.50€ puré de fresas+azúcar+zumo de limón+soda strawberries purée+sugar+lemon juice+soda

FROZEN PEACH 7.50€ pure de melocotón,+zumo de naranja y limón,+nata+ te frío
peach puree+ orange and lemon juice,+cream+ iced tea

SHIRLEY TEMPLE 5€ ginger ale+naranja+piña+granadina ginger ale+orange+pineapple+grenadine

VIRGIN BELLINI/APELINI 4€ puré de melocotón/manzana verde+soda peach/green apple purée+soda

VIRGIN COLADA 6€ piña+ puré de piña,+leche de coco pineapple,+pineapple puree and coconut milk

VIRGIN MATCHA SOUR 6€ té matcha+zumo de limón+azúcar+clara de huevo matcha tea+lemon+sugar+egg white

VIRGIN MARY 5€ zumo de tomate+perrins+zumo de limón+sal vegetal+pimienta blanca+tabasco
tobato juice+worcestershire sauce+lemon juice+veg salt+white pepper+tabasco

VIRGIN MOJITO 5.50€ menta+azúcar+zumo de manzana+soda mint leaves+sugar+apple juice+soda

GIN (mezclado mixed) (fever-tree/ginger ale +1€)

MONKEY 47 10€ BROCKMAN'S · G'VINE FLORASION · HENDRICK'S · MARE · MARTIN MILLER'S · LONDON Nº1 9€
BOMBAY SAPPHIRE · BRECON · BULLDOG · INNAT · NORDÉS · PUERTO DE INDIAS · PLYMOUTH · SEAGRAM'S 7.50€
BARBER'S · BEEFEATER · GORDON'S · TANQUERAY · XORIGUER 6€

VODKA (mezclado mixed) (fever-tree/ginger ale +1€)

GREY GOOSE 9€ ABSOLUT 7.50€ FINLANDIA · SMIRNOFF · STOLICHNAYA 6€

RON (mezclado mixed) (fever-tree/ginger ale +1€)

MATUSALEM GRAN RESERVA · PAMPERO ANIVERSARIO 9€
BARCELÓ AÑEJO · BRUGAL AÑEJO · CACIQUE AÑEJO · HAVANA 7 · SANTA TERESA AÑEJO 7.50€
BACARDÍ · HAVANA 3 6€

WHISKY (mezclado mixed +1€) (fever-tree/ginger ale +2€)

ARDBEG 10 9€ THE GLENROTHES VINTAGE RESERVE · MACALLAN AMBER 8€
CANADIAN CLUB · JAMESON JACK DANIEL'S · JOHNNIE WALKER BLACK · MAKER'S MARK 7€
CUTTY SARK · FAMOUS GROUSE · FOUR ROSES · J&B · JOHNNIE WALKER RED 6€

BRANDY

CARLOS I 8€ MASCARÓ · MAGNO 5€ 103 · SOBERANO 4€

TEQUILA (chupito shot)

DON JULIO AÑEJO 4€ JOSE CUERVO REPOSADO 2.50€ SAUZA BLANCO 2€